

# 2021-2022 オープンキャンパス日程表 (5~8月開催分)

北陸福祉保育専門学院

北陸食育フードカレッジ



日付	曜日	調理専攻学科	製菓・製パン専攻学科	管理栄養士学科	大学提携こども未来学科
		フードマイスター学科		管理栄養士学科	こども学科
5月16日	日	管理と合同! 給食人気メニューを作ろう☆	フランス国家最優秀職人MOF 直伝レシピに挑戦! part1	調理と合同! 給食に隠された栄養素のヒミツ!	皆で作ろう! こどもが喜ぶ簡単アクセサリー作り
22日	土	海外一流シェフも注目!? 日本の"UMAMI"の魅力を実体験☆	にいがたの名工から学ぶ☆ 季節の和菓子	まるっと管理栄養士お仕事ツアーpart1	附属園のこどもたちと遊ぼう!! Let's保育士体験♪
6月13日	日	ホテルオークラ元総料理長・根岸シェフ来校! サクサクプリプリ エビフライを作ろう!	製菓・管理合同! 保育園のアレルゲンフリーおやつ ~野菜の米粉パンケーキ~		楽しく踊ってリズム表現☺ こどもと安全に楽しむヒント
19日	土	Instagramに思わず載せたいくなる!? カフェランチメニュー	人気ブーランジェシエフから学ぶ 美味しくてかわいいクリームパンを作ろう	食感(テクスチャー)の不思議 ビタミンたっぷりフルーツゼリー	初心者大歓迎♪ピアノ&合奏体験
7月17日	土	世界ピッツァ&パスタコンクール優勝のマルコ先生来校! 3学科合同で本格ピッツァランチ		罪悪感ゼロスイーツ!? グルテンフリーのプリズボール	夏バテ防止* こどもの熱中症を防ぐためには…?
25日	日	ホテルオークラ元総料理長・根岸シェフ来校! 牛100%ホテルの絶品ハンバーグ	トップパティシエ 朝田先生による スペシャル☆クレープ	☆食品加工学授業体験☆ 手作りこんにやくに挑戦!	作って飛ばして遊ぼう! 幼児~小学生まで楽しめるオモチャ作り
8月6日	金	県内食材を使った地産地消メニュー 巾着ナスを使った夏のグラタン & ずんだスイーツ		病院管理栄養士のお仕事	じゃばら de Summer* ~手作り保育教材の魅力~
7日	土	在校生から教わる実習メニュー ホテルレベルのオムライス! & ところ〜りクリームの特製スイーツ		夏に食べたい美容ビタミン☆ ホテルレシピのアボカドアイス	手作り!きらきらアクアドーム ~オリジナルの世界を作ろう~
9日	月	オープンキャンパス人気メニュー 3学科合同特製キッシュに挑戦!		色素のチカラ 手作りジャガイモチップス	暑い夏に涼しい風を吹かせよう! ~可愛い風鈴作り~
10日	火	4学科合同!カラダの中からキレイに! ☆低糖質ヴィーガンランチ☆			皆で乾杯♪ 個性たっぷりのコースターde夏パーティー♪
21日	土	お客さまを魅了*する中国料理 りん先生による皮から作る手作り餃子	トップパティシエ 朝田先生による フルーツタルト	夏の疲れをドリンクで回復 オリジナル栄養素のピネガードリンク	不思議理科実験! ☺ 素敵なキーホルダーを作っちゃおう

※メニュー内容は変更する場合があります。予めご了承ください。

※最新情報は、ホームページでご確認ください。



お申し込みは、こちらから